



Mainio makkarapata 2

Aineet:

- 1 iso paprika
- 3 sipulia
- 1 kesäkurpitsa
- 1 munakoiso
- 2-3 rkl öljyä
- (2-3 valkosipulinkynttä)
- 1 tlk (400 g) tomaattimursketta
- 1 lihaliemikuutio
- 1 laakerinlehti
- 1/2 tl mustapippurirouhetta
- 4 grillimakkaraa tai pieni lenkkimakkara
- 1 tl rosmariinia
- (1 ps pakasteherneitä)

Valmistus: Poista paprikasta kanta ja siemenet. Kuori sipulit ja valkosipulinkyntset. Paloittele kaikki kasvikset suikaleiksi tai viipaleiksi ja hauduta padan pohjalla öljyssä käänellen 5-10 minuuttia tai kunnes ne saavat väriä. Lisää tomaattimurske, lihaliemikuutio ja mausteet. Hauduta kannen alla 10- 15 minuuttia. Lisää paloitetut makkarat, hienonnettu rosmariini ja herneet. Sekoita ja kuumenna pata kunnolla. Tarjoa lisänä kokojyväleipää.